PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

08-276966

(43) Date of publication of application: 22.10.1996

(51)Int.Cl.

B65D 81/34

B65D 75/62

B65D 77/12

(21)Application number: 07-082465

(71)Applicant: DAINIPPON INK & CHEM INC

ITO HAM KK

(22)Date of filing:

07.04.1995

(72)Inventor: HIRAI SHUSUKE

HAMANE SHUJI **TASHIRO INAHO**

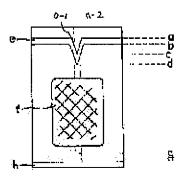
ISHII SABURO

(54) PACKAGED OBJECT FOR MICROWAVE OVEN COOKING

(57)Abstract:

PURPOSE: To specify a site to be heated and broken to improve workability of a cook by providing a protruding part from an end rim of a seal toward contents.

CONSTITUTION: A back-lined seal bag has a V-shaped site on a heat-sealed part on a side and contains contents (f) in a packaging bag sealed by a top seal (e), a center seal (g) and a bottom seal (h). A distance between an outer rim (a) and an inner rim (b) of the heat-sealed part exhibits a seal width of a V-shaped site or a U-shaped site and the sealed part has its tip (d). A packaged object sealed by such heatsealing has its internal pressure raised by heating as moisture in the contents (f) is vaporized, and the pressure applies force for peeling off a sheet to the object. The force is first concentrated to the tip (d) of the V-shaped site, peeling is caused from the site and advances toward an outer rim of the heat-sealed part, and the V-shaped site is unsealed before force is dispersed uniformly inside the entire package.



LEGAL STATUS

Date of request for examination

[Date of sending the examiner's decision of rejection

Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19)日本國際符片 (JP) (12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開發号

特開平8-276966

(43)公開日 平成8年(1996)10月22日

(51) Int.CL.8		織別紀号	庁内整理番号	P I			ŧ	技術表示 體	捬
B65D	81/34			B65D	81/34	•	V		
	75/62				75/62	į	Α		
	77/12			77/12		Α			
				審查部	松龍永 勃	語求項の数10	OL	(全 6]	M)
(21)出願番号		特顯平7 - 82465		(71) 出願人	0000028	000002886 大日本インキ化学工築株式会社			
					大日本-				
(22)出版目		平成7年(1995) 4月7日			港京東	版機区飯下3 TE	35番56	污	
				(71)出廢人	0001184	000118497			
					伊藤ハ、	ム株式会社			
					• • • •	特严的避区储 後6	T3 T E	2巻1号	ļ.
				(72) 発明を	4 平井)				
					•	於 尼市西馬梅幸 明	T82-40	11	
				(72) 発謝者		新根 修二			
				11-7-20-77-		・ 子薬市花見川区 🤊	≓ ≓#ri?	81-12	
				(72) \$\$9₹	5 田代 i		3 E4	AJI LE	
				(12/)03/72		18745 市家市西五 <u>所10</u> -	-91		
				/74\ (P-18) S		高麗 勝利	L)		
				(14/104)		医金属症 医乳头疽	eri	(金巻 1957) であるせ	٠,
				1			郑	終質に統	•

(54) 【発明の名称】 電子レンジ調理用包装畅品

(57)【要約】

【構成】 第1図の正面図で示される電子レンジ調理用 包装物品であって、トップシール部eにおいて、V字形 状部位の最深部でが該ヒートシール部の内縁部bよりも 内容物側に位置する形状を有する。

【効果】 電子レンジによる加熱調理時に、開封場所を 特定でき、調理者の作業性を改善できる。

第 X q-2

(2)

【特許請求の範囲】

【請求項 1 】 ヒートシール部を有する易剥離性包装体 であって、内容物が充填されており、かつ、前記ヒート シール部の一部にシール幅より大きい深さを有するV字 形状部位又はU字形状部位が、内容物方向側にその先鑑 部を有するように形成されていることを特徴とする電子 レンジ顕選用包装物品。

【請求項2】 ヒートシール部を有する易剥離性包装体 が、層間剥離性多層フィルムから構成されている請求項 1 記載の電子レンジ調理用包装物品。

【語求項3】 易剥離性包装体を構成する冥種の材料か ちなる多層共鉀出フィルムが、表面層を形成する第1層 がポリプロピレンであって、それに積層される第2層 が、エチレン-プテン共重合体、第3層ポリエチレンで ある語文項1又は2記載の電子レンジ調理用包装物品。

【諸求項4】 積層フィルムの第1層の厚さと第2層の 厚さとの比率が、前者/後者=0.01~1.0である 請求項3記載の電子レンジ調理用包装物品。

【請求項5】 ヒートシール部に形成されたV字形状部 位又はU字形状部位の深さが、シール帽に対して1.1 20 ~20倍である請求項1、2、3又は4記載の電子レン ジ調理用包装物品。

【請求項6】 ヒートシール部の1辺に、V字形状部位 又はU字形状部位を1箇所又は2箇所有している語求項 5記載の電子レンジ調理用包装物品。

【請求項7】 ヒートシール部を有する易剥離性包装体 が、共押出多層フィルムから構成される背ばり包装体で ある請求項1~6の何れか1つに記載の電子レンジ調理 用包装物品。

【請求項8】 V字形状部位又はU字形状部位を有する ヒートシール部の寓温でのシール強度が300~150 ①q/15mmである請求項1~7の何れか1つに記載の電子 レンジ調理用包装物品。

【請求項9】 内容物が、トレー上に截せられた半箇形 食品である諸求項1~5の何れか1つに記載の留子レン ジ調理用包装物品。

【請求項10】 トレーが、吸湿性トレーである請求項 9記載の電子レンジ調理用包装物品。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【産業上の利用分野】本発明は、電子レンジで調理され る食品包裝物品に関し、特に易開封性であって、かつ、 関封筒所を特定できるために、例えば、コンビニエンス ストア、スーパマーケット、百貨店の食品売場。レスト ラン、或いは家庭内等における調理者の作業性を著しく 改善した電子レンジ調理用包装物品に関する。

[0002]

【従来の技術】従来より、包装袋と共に加熱調理される 電子レンジ調理用食品は、通鴬、易開封性のフィルムを センターシーラーによるヒートシールドを施し、次いで 50 複合樹脂等の樹脂成分から構成されるフィルムが挙げち

内容物充鎮後、上下一対のヨコシーラーによる一連の工 程を経て、背ばりシール体として用いられている。 [0003]

【発明が解決しようとする課題】この様な包装物品は、 そのまま電子レンジで加熱すると内容物からの水蒸気の 膨張により、シール強度の比較的弱い部分から破壊し、 場合によっては内容物が破袋によって浸れ出してしまう ため、通常、加熱前に針状のもので数箇所穴をあけてか ら調理しなければならないという調理上の煩雑さがあっ 10 た。

【0004】本発明が解決しようとする課題は、電子レ ンジによって飼熱する際に、加熱破袋する場所を特定で き、調理者の作業性が著しく改善された電子レンジ調理 用包装物品を提供することにある。

[0005]

【課題を解決するための手段】本発明者等は上記課題を 解決すべく鋭意検討した結果、食品等の内容物が充塡さ れた易開封性のヒートシール包装物品において、シール 部の一箇所以上に端縁部から内容物方向に凸状形状部位 を設けることにより、電子レンジによる調理作業が善し く改善されることを見いだし本発明を完成するに至っ

【0006】即ち、本発明は、易剥離性フィルムから構 成されていて、ヒートシール部が形成されており、か つ、内容物が充填された包装物品であって、前記ヒート シール部が、外縁部から内容物方向に向かって凸状形状 部位を有するものであることを特徴とする電子レンジ調 理用包装物品に関する。

【0007】本発明で用いる易剥離性フィルムとして は、①界面剥離型フィルム、②層間剥離型多層フィル ム、②経集破壊型フィルムの何れであってもよい。界面 剥離型のフィルムのは、異種のシートをシールして形成 されるものであればよく、その組み合わせとしては、例 えば、ポリステレンフィルムとエチレン酢酸ピニル共重 合体フィルムとの組み合わせ、ポリエチレンテレフタレ ートとエチレン酢酸ビニル共宣合体フィルムとの組み合 わせ等が挙げられる。

【①①08】層間剥離型多層フィルムのとしては、異種 多層型のフィルムが何れも使用でき、例えばポリエチレ 46 ン ポリプロビレン、エチレン=ブテン共重合体。アイ オノマー樹脂、エチレン酢酸ビニル共重合体、とれらの 樹脂を一成分として含むポリマーアロイ等の樹脂から任 意に選択される樹脂から構成される多層フィルムが挙げ られる。

【0009】また、経集破壊型フィルム®としては、多 種の樹脂の複合によって得られる海島構造を有する樹脂 成分から構成されるものであればよく、特に制限される ものではないが、エチレン酢酸ビニル共重合体とポリエ チレンの混合樹脂、ポリエチレンとポリプロピレンとの

れる。

【0010】上記したの~②のなかでも特に剥離性が良 好で本発明の効果が顕著となる点から②の層間測能型多 **層フィルムが好ましく、上記した多層フィルムのなかで** も特に、表面層を形成する第1層(シール時に融着され る層)がポリエチレンであって、それに補層される第2 層がポリプロピレンの2層型のフィルムであること、或 いは、表面層を形成する第1層がボリブロピレンであっ て、第2層がエチレンープテン共量合体であって、第3 層がポリエチレンの3層型のフィルムであることが包装 10 体の強度並びに剥離性に優れる点から好ましい。

【0011】また、この②の厘間剥離型フィルムを用い る場合、その厚さが20~50 mm。なかでも25~4 θμωであることが好ましい。また、各層の厚さの比率 は、特に制限されるものではないが、2層型の場合、第 1層が、全体の厚さの各層の厚さ5~30%で、第2層 が95~70%であることが好ましく。また、3層型の 場合、第1層が5~30%、第2層が5~30%、第3 層が90~40%であることが好ましい。

ィルムであってもよいし、1 鞴延伸フィルム又は2 輪延 伸フィルムであってもよい。なかでも、包装体の強度の 点から無延伸フィルムの多層フィルムに更に、延伸フィ ルムを補層した複合フィルムが好ましい。

【0013】ととで、延伸フィルムとしては、強度、耐 熱性の点から2軸延伸ボリエチレンテレフタレート、2 輔延伸ナイロン、2 輔延伸ポリプロピレンが挙げられ る。とでもの延伸フィルムの厚さは特に制限されるもの ではないが、10~50μm、なかでも15~30μm であることが好ましい。

【0014】また、上記延伸フィルムは、更に酸素を進 断するためのバリヤー層を有していることが好ましく、 具体的にはEVOH(エチレン酢酸ビニル共宣合体のけ ん化物〉、塩化ビニリデン等が挙げられるが、バリヤー 8 c c / 2 4 hr, mil 以下のバリヤー値となるように請屈 されることが好ましい。

【10015】フィルムの製造方法としては、特に制限さ れず子ダイ法共鉀出法、丸ダイ法共鉀出法、多層鉀出コ ーティング法等の何れであってもよいが、生産性の点か らTダイ法共押出法、丸ダイ法共押出法であることが好 40

【①①16】また、押出後フィルム化するにあたって は、既述の通り、無延伸、一軸延伸、軟いは2軸延伸の 何れであってもよいが、無延伸で共押出により多層フィ ルムを製膜し、更に延伸フィルムを積層することが、得 **られる包装体の強度、シール時における融着性、並び** に、シール強度等の点から好ましい。

【0017】易剥離低包装体は、詳述したフィルムをヒ ートシールによって製袋することができる。ここでヒー

による直接シール、瞬間強電液によるインバルスシー ル、高周波シール、超音波シール等の種々の方法が適用 できるが、なかでも製袋が容易である点からパーシーラ による直接シールが好ましい。

【0018】また、シール強度は、使用するフィルムの 材質によって、適性な範囲が異なるが、通常、常温での シール強度が300~1500g/15mm以下にするとと、好まし くは300~1000g/15mmが調理後の開封性に優れる点から 好ましい。

【0019】本発明においては、このヒートシール時に 使用するシールバーとして、第2図に示すようなV字政 いはU字型形状を有するシールバーを使用することによ り、目的とするシール形状を有するヒートシール部を形 成することができる。

【0020】また、前記易制離性包装体としては、具体 的には、背ばりシール袋。ガゼットシール袋、チューブ 状2方シール袋。三方シール袋、四方シール袋等が挙げ **ちれ、その何れであってもよいが、電子レンジによる加** 熱調理時において、急激な圧力の増大によって爆発的に 【0012】更に、層間測解型フィルムのは、無延伸フ 20 関封したとしても、関封箇所を制限でき、作業者の安全 性を維持できる点から特定できる点から背ばりシール袋 であることが好ましい。

> 【0021】易剥離性包装体の製袋方法としては、特に 限定されるものではなく、製袋充填機により連続的に内 容物の充填並びに製袋とを行なう方法が挙げられ、製袋 充填機としては、例えば大森機械工業株式会社製債ビロ 一包装機「S-50001」等が挙げられる。ととで、 当該包装機に用いるシールバーの内。得られる包装物品 中のシール幅より大きい深さを有するV字形状部位又は 30 リ字形状部位を有するヒートシール部を形成するために は、例えば、第2図に示す様なV字構造部を有するシー ルバーを使用することができる。

【0022】また、シール温度は使用するフィルム或い は製袋速度により異なり特に制限されるものではなく、 例えば静止状態で行なう場合は120~200°Cの範囲 内で適宜選択して行えばよいが、第1層がポリエチレン であって、それに補属される第2層がポリプロビレンの 2層型のフィルムであって、かつ、第2層上に2軸延伸 シートが綺麗されている場合、120~150℃である - ことが好ましく、また、表面層を形成する第1層がポリ プロピレンであって、第2層がエチレンープテン共産合 体であって、第3層がポリエチレンの3層型のフィルム であり、かつ 第3層上に2輪延伸シートが積層されて いる場合、140~200°Cであることが好ましい。ま た。生産性の点からセンターシールは、高速でフィルム を走行させながらシールすることが好ましく、例えば1 5~20m/分で走行させる場合には、上記何れの精層 ・フィルムにおいても200~280℃であることが好き

トシールの方法としては特に制限されず、バーシーラー 50 【0023】との様にして得られる電子レンジ調理用包

装物品は、易剥離性包装体が、背ばりシール袋。ガゼッ トシール袋、チューブ状2方シール袋、三方シール袋、 四方シール袋の何れであるかによって、その形状が異な るものであるが、ヒートシール部の少なくとも 1 箇所 に、シール幅より大きい深さを有するV字形状部位又は U字形状部位を、内容物方向側にその先端部を有するよ うに形成されたヒートシール部を有するものである。即 ち、V字形状部位又はU字形状部位を有することから、 電子レンジ加熱調理時において、内部圧力の増大に伴 い。V字形状部位又はU字形状部位の先端部に力が集中 16 し、その結果、確実に当該部位から開封され、本発明の 効果を発現することができるものである。

5

【0024】ヒートシール部上のV字形状部位又はU字 形状部位の数は、特に制限されるものではないが、加熱 調理時に力が集中し易く、また、作業性も良好となる点 からヒートシール部の1辺に、1又は2箇所有している ことが好ましく、なかでも1箇所であることが好まし

【0025】また、本発明においては、前記V字形状部 位又はU字形状部位とは、U字又はV字に特定されるも 20 のではなく、直線状ヒートシール部の少なくとも1箇所 に物品正面から見て凹凸状に出張った形状を有するもの であればよく、鋭角的若しくは鈍角的な先端部を有する V字状形状であってもよいし、曲線的な出張りを有する U字状若しくは円弧状であってもよい。ここで、先端部 は必ず内容物方向を向いているものであり、また、V字 形状部位又はU字形状部位の深さは、シール幅より大き くなっているものである。ここで、V字形状部位又はU 字形状部位の深さとは、ヒートシール部の外側のライン (ヒートシール外縁部における屈曲点を絡ぶ直線) か る。V字形状部位又はU字形状部位における凹部最深部 までの最短長さをいう。

【0026】V字形状部位又はU字形状部位の深さは、 シール幅より大きくなっておればよく、特に制限される ものではないが、シール幅に対して、1、1~20倍で あることが好ましく、なかでも開封の容易性の点から2 ~4倍であることが好ましい。

【0027】また、V字形状部位又はU字形状部位の形 状は、剥離性が容易である点から鋭角的な先端部を有す るV字形状部位であることが好ましい。

【①①28】との様な本発明の電子レンジ調理用包装物 品の内、背ばりシール袋でかつ、V字構造部位を一辺の ヒートシール部上に一箇所有するものの一例を、第1図 に墓づき詳述すると、トップシール(e)、センターシ ール(g)、ボトムシール(h)によって密閉された包 婆婆中に、内容物(f)を収納した状態のものが挙げる れる。ここで、aはヒートシール部の外縁部、bがヒー トシール部の内縁部を示し、外縁部aと内縁部bとの間 陽が「V字形状部位又はU字形状部位のシール帽」とな る。また、cはV字形状部位又はU字形状部位における 50 シール部より開封した。

凹部最極部を示し、dはV字形状部位又はU字形状部位 の先端部を示す。夏に、「V字形状部位又はU字形状部 位の深さ」とは、aのシール外縁部における屈曲点(a -1)、(a-2)を結ぶ直線から凹部最深部cまでの 最短膨離をいう。

【0029】また、当該電子レンジ調理用包装物品に収 納される内容物(f) としては特に制限されるものでは なく、電子レンジで顕翅可能な食品であればよいが、加 熱調理時において内圧が高まることから、半固形食品で あることが本発明の改善効果が顕著なものとなる。

【0030】次に、第1図で示した物品の加熱調理に伴 **う開封の様子を第3図に示す。即ち、ヒートシールによ** って密封された本発明の包装物品は加熱により、内容物 (f) 中の水分蒸発に伴って、内部の圧力が上昇し、そ の圧力によって包装物品にシート剥削のための力が加わ る。その力は先ずV字形状部位先端aに集中し,当該箇 所からの剥離が生じヒートシール部外縁に向かって剝離 が進行していき、包装体内部全体に均一に力の分散が生 ずる前にV字形状部位が開封するものである。

[0031]

【実施例】以下、実施例により本発明を具体的に詳述す るが、本発明はこの実施例に限定されるものではない。 【0032】実施例1

ビニリデンコートされた二軸延伸ボリエチレンテレフタ レートフィルム 12 μと大日本インキ化学工業株式会社 製共郷出多層フィルム「DIFAREN PP-10 ①」30μm(ポリエチレン/エチレンープテンランダ ム共重合体/ポリプロピレン=80/10/10)を貼 り合わせた包衬を用い大森機械工業株式会社製績ビロー 30 包装機「S-5000i」にて包装 スピード7.5個/ 分(ビッチ220mm)でトップシールバーは第2回に示 す中央部をV字型に加工したものでベタシールのものを 使用し、ボトムシールバー」センターシールバーは該包 装機にセットされた直線状の一般的なものを使用し、電 子レンジ調理食品減り製品を包装し、開新性と開封箇所 の特定を行った。第4図には包装上がりの包装物品斜視 図を示す。

【0033】尚、シール温度はトップシール、ボトムシ ールが上160℃/下150℃でセンターシールが25 40 0°Cで実施した。

【0034】また、得られた包装物品のトップシールは 以下の形状を有するものであった。

シール個 3 mm 凹凸部形状 V字形状 V字形状部位の深さ: 7 mm 屈曲点間の幅 : 15 mm

【0035】評贏結果

サンブルを20個作成し、業務用電子レンジ1500W ×2.5 秒加熱調膜後目視にて判定した結果、全てトップ (5)

特别平8-276966

[0036]実施例2

実施例1と同包村、同包装条件にてトップシールバーの みをV字形状を2個有する様に加工したタイプにかえ て、実施例1と同様に関封性と関封箇所の特定をおこな

【0037】また、得られた包装物品のトップシールに おけるV字形状自体は実施例1と全く同様であった。 評価結果

突縮例-1と同様にしてサンブル20個で業務用電子レ ンジ1500M×25秒加熱調理後目視にて判定した結 10 実施例1,2と同様にしてサンブル20個で業務用電子 果全てトップシール部より開封した。

[0038]実施例3

実施例1と同包材、同包装条件にてトップシールバーの みをV字形状を2個有する様に加工したタイプに代え て、実施例1と同様に関封性と関封箇所の特定をおこな つだ。

【0039】また、得られた包装物品のトップシールは 以下の形状を有するものであった。

*シール幅 : 3 mm 凹凸部形状 : U字形状 U字形状部位の深さ: 7mm

【0040】比較例1

屈曲点間の幅

実態例1と同包村、同包装条件でトップシールバーをボ トムシールバーと同じタイプのものをセットし実施例1 と同様に関封性と関封箇所の特定を行った。

: 15 mm

【0041】評価結果

レンジ1500W×25秒加熱調理後目視判定した結果 20個とも全て開封はしたが第1表に示す如く開封箇所 は一定ではなかった。

【0042】従って、実施例1、2に示すトップシール バーの加工は開封箇所を一定にするには効果大であると とが明確となった。

[0043]

【表】】

第 1 表

トップシール部	センターシール部	ポトムシール部
1 2	3	5

【0044】比較例2

比較例1と同包装条件でトップシールバーとしてボトム シールバーと同じタイプのものものをセットし、包材と してビニリデンコートされた二輪延伸ポリエチレンテレ フタレート12μとエチレン酢酸ビニル共重合物30μ をポリエチレン20μにて弾出ラミネートした多層フォー30 の正面図である。 ルムを用い関封性と関封箇所の特定を行った。

【0045】評価結果

比較例1と同様にしてサンプル20個にて業務用電子レ ンジ1500W×25秒加熱調理後目視判定した結果は 下記表に示す如く12個は所定の調理時間で開封した が、シール強度が強く闘封しないものが8個あった。又 関封箇所も一定でなく、しかも関封した12個の内、6 個が内圧の影響により電子レンジ内に内容物が飛散し食 べることはできなかった。

[0046]

【表2】

第 2 表

トゥプシール部	むターシール部	#*\A>~\$ &	関封せず
2	8	2	8

[0047]

【発明の効果】本発明によれば、電子レンジによって加

熱する際に、加熱開封する場所を特定でき、調理者の作 業性が善しく改善された電子レンジ調理用包装物品を提 供できる。

【図面の簡単な説明】

【図1】第1図は、本発明の電子レンジ調理用包銭物品

【図2】第2図はV字形状を1個有するトップシールバ ーの斜視図である。

【図3】第3図は、加熱調理によって開封する様子をし めず工程図である。

【図4】第4回は、本発明の電子レンジ調理用包装物品 の斜視図である。

【符号の説明】

: ヒートシール部の外縁部

a - 1 : 屈曲点

40 a-2: 層曲点

: ヒートシール部の内縁部

V字形状部位の最深部

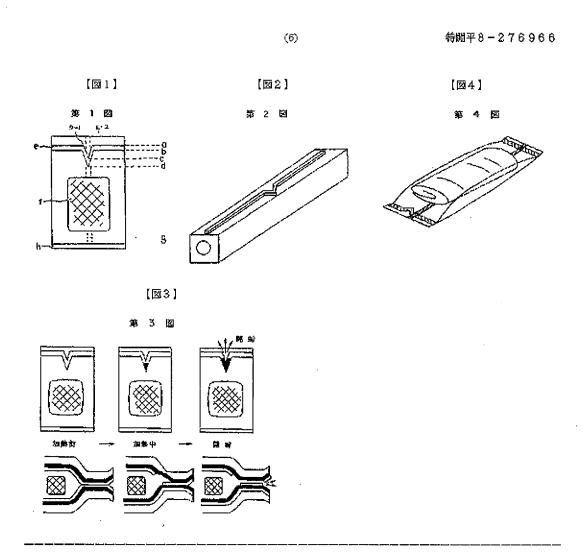
V字形状部位の先端部

トップシール部

: 内容物

・ センターシール部

: ボトムシール部



フロントページの続き

(72)発明者 石井 三郎 千葉県柏市役戸1-3伊藤ハム株式会社